

Kontrolrapport



Virksomhed **Meyland Mad**

Adresse **Strøget 18**

Postnr./By **8766 Nørre Snede**

CVR-nr. **35340769**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-10-2016



Tidligere kontrol

Dato	23-05-2016	
Dato	19-08-2015	
Dato	19-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret kølekapacitet i forhold til aktuel belastning og ved spidsbelastninger.

Virksomheden har oplyst, at den pr. 1 oktober 2016 har indgået samarbejde om frokostleverancer til kantine på anden virksomhed. Kontrolleret procedurer for leverancer og procedurer til sikring af overholdelse af temperaturkrav. Virksomheden har redegjort for procedurer ved leverancer/afhentning af frokostordninger, samt ved fremstilling af store mængder kolde retter. Virksomheden anvender ved spidsbelastning kølekasser til opbevaring og levering. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperaturer i kølere og fryserne, (3-5 grader) temperaturer i andelår under optøning i jomfrukøler, (-2 grader) samt temperatur i stegte kartofler under nedkøling (19 grader efter 1,5 time) Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i grovkøkken, køkken, personaletoilet og lagerlokaler er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens indretning, vareflow og kapacitet i forhold til beskrevne aktiviteter, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyland Mad**

Adresse Strøget 18

Postnr./By 8766 Nørre Snede

CVR-nr. 35340769

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer, risikovurdering og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse. Der foreligger ikke skriftlig aftale med modtagere af frokostordning, men procedurer for reaktion ved mulige formodede fødevarerelaterede sygdomme er beskrevet i egenkontrolprogrammet. Ingen anmærkninger. Stikprøvevist kontrolleret dokumentation for kontrol med opbevaringstemperaturer og varemottagelse. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at ejers 2 virksomheder opererer i samdrift ved lavt aktivitetsniveau. Der er konkret vejledt om dokumentation af opvarmning og nedkøling, i egenkontrolprogrammet for den konkrete virksomhed hvor varmebehandling og nedkøling reelt er foregået.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-10-2016

Dato